



A'FRISELLA

Apero | Cucina | Forno

# ANTIPASTI . SAPORI DI PUGLIA

Benvenuti al Sud!

<b>Crudo di Branzino</b> 19 Roh mariniertes Wolfsbarsch . Rucola . Sorrento-Zitrone Raw marinated sea bass . Rocket salad . Sorrento lemon	<b>Parmigiana di Melanzane al Forno</b> 20 Melanzaniauflauf . Paradeiser . Mozzarella . Parmesan . Basilikum Eggplant lasagna . Tomatoes . Mozzarella . Parmesan cheese . Basil
<b>Insalata Frutti di Mare</b> 19 Meeresfrüchte-Salat . Oliven . Frische Paradeiser Italian seafood salad . Olives . Tomatoes	<b>Calamari Fritti . Maionese al Limone</b> 19 Gebackene Calamari . Zitronenmayonnaise Deep fried calamares . Lemon mayonnaise
<b>Sautè di Cozze alla Tarandin</b> 19 Miesmuscheln aus dem Ionischen Meer . Frische Paradeiser . Weißwein . Knoblauch . Frische Chili . Petersilie Steamed mussels . Tomatoes . White wine . Garlic . Hot pepper . Parsley	<b>Capocollo di Martina Franca . Burrata</b> 18 Luftgetrockneter Schweinenacken aus Apulien . Burrata Air dried ham from Puglia . Burrata

# FRISELLE - DAS BROT DER FISCHER

<b>Classica</b> 9 Pomodoro . Origano . Olio d'Oliva Extra Vergine Paradeiser . Oregano . Olivenöl Extra Vergine Tomatoes . Oregano . Olive oil	<b>Vecchia Bari</b> 14 Polpo . Crema di Patate . Limone . Olive Oktopus . Erdäpfel-Creme . Zitrone . Oliven Octopus . Potatoe cream . Lemon . Olives
<b>Vieste</b> 14 Pomodoro . Burrata . Basilico Paradeiser . Burrata . Basilikum Tomatoes . Burrata . Basil	<b>Locorotondo</b> 14 Capocollo di Martina Franca . Rucola . Carciofi Luftgetrockneter Schweinenacken aus Apulien . Rucola . Artischocken Air dried ham from Puglia . Rocket salad . Artichokes

Frisella stammt ursprünglich aus Apulien. Dort wurde es für die Fischer gebacken, die es auf mehrtägige Fahrten - an einer Schnur aufgefädelt (daher auch das Loch) um den Hals - mitnahmen. Es wurde zweimal gebacken wodurch das Brot lange haltbar gemacht wird. Allerdings aßen die apulischen Fischer die Friselle nicht pur, sondern tauchten sie kurz in Meerwasser und belegten es dann mit getrockneten Tomaten oder auch mit frisch gefangenem Fisch. Das kurze Eintauchen in das Meerwasser reicht schon um es nicht mehr extra salzen zu müssen und mit etwas getrocknetem Oregano und herrlichem Olivenöl ist die klassische Friselle auch schon fertig.

# PRIMI . RISOTTI . ZUPPE

<b>Linguine ai Frutti di Mare</b> 22 Linguine mit verschiedenen Muscheln . Garnelen . Calamari Linguine with different mussels . Prawns . Calamares	<b>Pappardelle fatte in Casa al Ragù di Vitello</b> 19 Selbstgemachte Pasta . Kalbsragout Homemade pasta . Ragout from veal and root vegetables
<b>Orecchiette Fatte a Mano „Mingierid i Cmdrep“</b> 19 Frische, handgemachte Orecchiette-Pasta . Cime di Rapa . Sardellen . Frische Chili . Knoblauch Fresh handmade pasta . Broccoli rabe . Anchovies . Hot pepper . Garlic	<b>Risotto Basilico . Ricotta . Peperone Crusco</b> 20 Risotto mit Basilikum . Ricotta . Getrockneter Paprika Risotto with Basil . Ricotta . Crispy pepper
<b>Cavatelli Freschi Fatti a Mano . Salsiccia . Maggiorana</b> 19 Handgemachte Cavatelli-Pasta . Italienische Rohwurst . Majoran Homemade cavatelli pasta . Italian raw sausage . Marjoram	<b>Minestrone di Verdure Classico</b> 9 Traditionell italienische Gemüsesuppe Traditional italian vegetable soup

## TARTUFO NERO

Liebe Gäste, der inkludierte schwarze Trüffel (3 gr) wird von unserem Küchenchef in der Küche gehobelt.  
Dear guests, the included black truffle (3 gr) is planed by our chef in the kitchen.

 Risotto al Tartufo nero . Capoforte Brut 39	 Fettuccine Fatte in Casa al Tartufo 39
Getrüffeltes Vialone-Risotto . Capoforte Brut . Frische Schwarze Trüffel Truffled Vialone-Risotto . Capoforte Brut . Fresh black truffle	Selbstgemachte Pasta mit getrüffelter Butter . Frische Schwarze Trüffel Homemade pasta with truffled butter . Fresh black truffle





## PIZZA PUGLIESE

 Castel del Monte 16	Martina Franca 19
Pomodoro . Burrata di Andria . Pomodorini gialli . Basilico Paradeiser . Burrata aus Andria . Gelbe Kirschparadeiser . Frisches Basilikum Tomatoes . Burrata from Andria . Yellow cherry tomatoes . Fresh basil	Pomodoro . Mozzarella . Capocollo . Rucola . Parmigiano Paradeiser . Mozzarella . Luftgetrockneter Schinken . Rucola . Parmesan Tomatoes . Mozzarella . Air dried ham . Rucola . Parmesan cheese
Matera 18	Polignano a Mare 18
Pomodoro . Mozzarella . Salsiccia . Cime di Rapa Paradeiser . Mozzarella . Italienische Rohwurst . Cime di Rapa Tomatoes . Mozzarella . Italian raw sausage . Broccoli rabe	Pomodoro . Mozzarella . Alici . Olive . Peperoncino . Peperone crusco Paradeiser . Mozzarella . Sardellen . Oliven . Chilli . Getrockneter Paprika Tomatoes . Mozzarella . Anchovies . Olives . Hot pepper . Crispy pepper
Alberobello 19	Santa Lucia 18
Mozzarella . Mortadella . Scamorza affumicata . Pistacchio Mozzarella . Mortadella . Geräucherter Scamorza . Pistazie Mozzarella . Mortadella . Smoked Scamorza . Pistachio	Pomodoro . Mozzarella . Prosciutto Cotto . Funghi Paradeiser . Mozzarella . Gekochter Schinken . Pilze Tomatoes . Mozzarella . Cooked ham . Mushrooms

## SECONDI . PESCE . CARNE

Trancio di Branzino alla Griglia . Capperi . Olive . Pomodoro 33	Entrecote di Manzo (ca. 250 gr) . Patate al Rosmarino 36
Filet vom Wolfsbarsch gegrillt . Kapern . Oliven . Paradeiser Fillet of sea bass . Capers . Olives . Tomatoes	Rosa gebratenes Beiried vom Rind . Rosmarin-Erdäpfel Beef entrecote . Rosemary potatoes
Gamberoni Griglia . Aglio . Olio . Peperoncino 36	Scaloppina di Vitello al Limone . Cime di Rapa . Purè di Patate 29
Gegrillte Garnelen . Knoblauch . Olivenöl . Chili Grilled prawns . Garlic . Olive oil . Chili	Kalbsrücken mit Zitronensauce . Cime di Rapa . Erdäpfelpüree Saddle of veal with lemon sauce . Broccoli rabe . Mashed potatoes

## CONTORNI . INSALATE

 Patate al Rosmarino / Verdure di Stagione / Spinaci Olio Evo 6	 Insalata Rucola e Parmigiano . Pomodoro 9
Rosmarin-Erdäpfel / Saisonales Gemüse / Spinat . Olivenöl Extra Vergine Rosemary potatoes / Seasonal vegetables / Spinach . Olive oil	Rucola-Salat . Parmesan . Paradeiser Rocket salad . Parmesan cheese . Tomatoes
 Insalata Verde / Insalata Mista 6	 Insalata di Pomodori . Cipolla di Acquaviva . Basilico 6
Grüner Salat / Gemischter Salat Green salad / Mixed salad	Verschiedene Bio-Paradeiser . Süße Zwiebel aus Acquaviva . Basilikum Assorted organic tomatoes . Sweet onion from Acquaviva . Basil

Coperto . Gedeck . Cover 3

 = vegetarisch  = vegan

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bezüglich Allergene fragen Sie bitte gerne unsere geschulten MitarbeiterInnen.

